



INGREDIENTES:

- 150 gramos de leche
- 50 gramos de agua
- 50 gramos de aceite
- 10 gramos de vino blanco
- 25 gramos de levadura fresca de panadería
- un poquito de sal

Relleno:

- Salchichas de Frankfurt y otros como:

(beicon, sobrasada, jamón de york, nutella)

- Queso tipo tranchetes en lonchas al gusto.

ELABORACION:

1. Echar la leche y el agua en el vaso de Thermomix y **programar 1 minuto, temperatura 37 grados, velocidad 2.**

2. Añadirle el aceite y el vino y **programar de nuevo, 1 minuto, temperatura 37 grados, velocidad 1.**

3. Agregarle la levadura rompiéndola un poco por alrededor de las cuchillas y **deshacer 10 segundos a velocidad 4.**

4. Incorporarle la harina y las sal y **mezclar 10 segundos a velocidad 6 y seguidamente 2 minutos a velocidad espiga.**

5. Sacamos la masa y hacemos unas tiras largas a modo de churros largos, seguidamente estiramos la masa, y la cortamos en trozos triangulares, y en la parte mas ancha ponemos el relleno, y podría ser en este orden para un riquísimo perrito: beicon, loncha de queso y salchicha, y cerramos los triángulos rodándolos sobre si mismos, y cerrando las puntas, dándoles forma redondeada, que queden como panecillos.

6. Dejar tobar (Crecer, levar, doblar volumen etc) unos 30 minutitos, en un lugar calido y sin corrientes de aire.
7. Ir precalentando el horno unos diez minutos antes a 200 grados con calor arriba y abajo.
8. Cuando los metamos a cocer, bajar la temperatura a 180 grados y hasta verlos doraditos a mi me tardan unos 25 minutos aproximadamente , pero esto como siempre dependerá de la fuerza de nuestro horno.
9. Entrearbrir la puerta un par de minutos antes de abrirla del todo para que no haya un cambio brusco de temperatura y se nos baje. **Y listos.**

Consejo: Ideal para meriendas, fiestas de cumpleaños, festejos de todo tipo.

Estas fotos de momento no son mías si no de Thermorecetas.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □



